

## Parmesan Taco mit Graved Lachs

150 g Parmesan grob reiben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kreise von ca. 6 cm streuen

### Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, ca. 7-10 Min. backen, bis der Parmesan zusammengeschmolzen ist.

Parmesankreise nur ganz kurz abkühlen lassen, sodass sie sich noch an den Seiten zu Tacoschalen hochbiegen lassen. Vollständig auskühlen lassen

2 El Senf alles gut verrühren  
2 Tl Honig  
1 El Dill, geh.

25 g Rucola waschen, ev. halbieren

150 g Graved Lachs In jede Tacoschale eine Scheibe Lachs und Rucola verteilen, etwas Honig-Senf daraufgeben

### Vorbereiten:

Tacos 1 Tag vorher, in Guetzlidose aufbewahren, Sauce 1 Tag vorher

